

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 17 ods. 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES)
č. 110/2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín
a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89**

(2023/C 182/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 27 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787⁽¹⁾.

HLAVNÉ ŠPECIFIKÁCIE TECHNICKEJ DOKUMENTÁCIE

„SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA“

EÚ č.: PGI-HU-02490 – 6.3.2019

1. Názov

„Sárréti kökénypálinka“

2. Kategória liehoviny

Ovocný destilát [kategória č. 9 nariadenia (ES) č. 110/2008]

3. Opis liehoviny

Fyzikálne, chemické a/alebo organoleptické vlastnosti

Fyzikálno-chemické vlastnosti

„Sárréti kökénypálinka“ má minimálny obsah alkoholu 38,5 obj. % a obsah prchavých látok najmenej 250 g/hl 100 obj. % alkoholu.

Organoleptické vlastnosti

Farba: číra, bezfarebná.

Vôňa: jemná, s miernou voskovitosťou popri voni trnkových kvetov.

Chuť: plná, s tónmi mandlí a marcipánu a náznakmi čerstvých červených bobúľ, má dlhú dochuť a je mierne sladká, no pritom pripomína trochu trpkastú chuť trniek.

Špecifické vlastnosti (ktorými sa odlišuje od iných liehovín rovnakej kategórie)

„Sárréti kökénypálinka“ je pálenka s vysokým obsahom prchavých látok a vôňou pripomínajúcou trnkové kvety. „Sárréti kökénypálinka“ má plnú chuť s tónmi mandlí a marcipánu a je mierne sladká, čo tejto liehovine dodáva ľahší a hladší charakter, no zároveň v nej cítiť trochu trpkastú chuť trniek.

4. Príslušná zemepisná oblasť:

„Sárréti kökénypálinka“ sa musí vyrábať z trniek pochádzajúcich z administratívneho územia obcí týchto okresov oblasti Hajducko-biharskej župy a Békešskej župy nazývanej „Sárrét“, a to v komerčných páleniciach nachádzajúcich sa v danej oblasti: okresy Berettyóújfalu, Békéscsaba, Békés, Gyula, Püspökladány, Sarkad a Szeghalom.

5. Spôsoby výroby liehoviny

Základnou surovinou na výrobu pálenky „Sárréti kökénypálinka“ sú plody trnky (*Prunus spinosa*), ktorá rastie vo voľnej prírode vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

„Sárréti kökénypálinka“ sa musí zaparovať, kvasiť, destilovať a nechávať odležať len v komerčných páleniciach, ktoré sa nachádzajú na administratívnom území obcí vymedzených v bode 4.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 130, 17.5.2019, s. 1.

Hlavné fázy výroby pálenky:

- a) Výber a schválenie ovocia
- b) Zaparovanie
- c) Kvasenie
- d) Destilácia
- e) Odležanie, skladovanie
- f) Spracovanie a výroba pálenky

a.) *Výber a schválenie ovocia*

Pokiaľ ide o plody dozrievajúce vo voľnej prírode, najdôležitejšie je, aby mali jednotnú veľkosť a boli rovnako zrelé. Trnky musia byť bez plesne, hniloby, znehodnocujúcich kazov či hrubých nečistôt, nesmú byť poškodené ani otláčené. Keď sú trnky primerane zrelé, majú popolavomodrú farbu, obsah sušiny v plodoch je najmenej 24 g/100 g a obsah cukru minimálne 12 °Bx. Pri schválení ovocia je potrebné vykonať kontroly kvality na základe priemernej vzorky.

b.) *Zaparovanie*

Prvým krokom pri zaparovaní je pretriedenie drobných bobúľ trniek, aby sa odstránili akékoľvek hrubé nečistoty (vetvičky, listy). Po premytí sa musia odstrániť kôstky (pomocou odkôstkovača, ak je k dispozícii). Do zápany sa musí opäť pridať približne 10 – 15 % neporušených kôstok, ktoré sa nechali jeden až dva dni sušiť.

Vzhľadom na nízky obsah vody v plodoch (približne 65 – 70 %) je nutné pridať vodu, aby sa podporil proces kvasenia. Pridaná voda však musí mať nízky obsah iónov Ca^{++} a Na^+ , pretože inak by sa vzhľadom na kyslosť ovocia pokazila konečná chuť pálenky.

Zápara sa následne vloží do kvasných nádob (z ocele alebo plastu).

c.) *Kvasenie*

Vysoký obsah pektínu v plodoch spôsobuje, že šťavy sa uvoľňujú pomaly a trnky ostávajú viskózne, čo sťažuje kvasenie. Pridávajú sa komplexy enzýmov, ktoré pomáhajú pektín štiepiť.

Proces kvasenia sa musí každý deň sledovať vizuálnou kontrolou. Každé štyri až každých päť dní sa musí premerať obsah cukru a obsah alkoholu.

Optimálna dĺžka procesu kvasenia je 10 až 14 dní v závislosti od výživových hodnôt a stupňa zrelosti trniek. Obsah cukru musí byť na konci kvasenia nižší ako 2 g/liter.

d.) *Destilácia*

Pálenku „Sárréti kökénypálinka“ možno vyrábať tradičným systémom periodickej destilácie v kotle (proces dvojitej frakčnej destilácie) alebo systémom jednostupňovej destilácie v kolóne s kondenzátorom refluxu (prídavný deflegmátor). Úkvap možno zväčša oddeliť prostredníctvom organoleptického posúdenia, dokvap sa však oddeľuje prostredníctvom súvislého monitorovania obsahu alkoholu. Pri výrobe pálenky „Sárréti kökénypálinka“ treba separáciu vykonávať obzvlášť starostlivo. Keďže sa liehovina vyznačuje silnými vôňami a chuťami, na oddelenie nežiaducich zložiek chutí a vôní treba mať veľmi citlivý čuch.

e.) *Odležanie, skladovanie*

Po rafinácii/destilácii sa musí „Sárréti kökénypálinka“ nechať odležať, aby sa mohli komplexné chute a vône spojiť. Je potrebné uchovávať ju tri až šesť mesiacov na mieste chránenom pred svetlom, ideálne v demižóne alebo v nádobe z nehrdzavejúcej ocele.

f.) *Spracovanie a výroba pálenky*

Obsah alkoholu v odležanej pálenke sa musí upraviť na úroveň vhodnú na konzumáciu pridaním kvalitnej pitnej vody, pričom sa musia dodržiavať požiadavky právnych predpisov. Kvalita vody má zásadný význam, pretože takisto môže ovplyvniť arómy hotovej trnkovej pálenky. Najlepšia je zmäkčená voda, ale možno použiť aj destilovanú, demineralizovanú alebo upravovanú vodu. Obsah alkoholu sa môže po riedení líšiť od hodnoty uvedenej na etikete s toleranciou $\pm 0,3$ obj. %.

6. **Súvislosť so zemepisným prostredím alebo zemepisným pôvodom**a. *Podrobné údaje o zemepisnej oblasti alebo pôvode, ktoré sú pre danú súvislosť rozhodujúce*

Zemepisná oblasť sa nachádza v juhovýchodnej časti Veľkej dunajskej kotliny, najrozľahlejšej nížinnej oblasti v Maďarsku. Je popretkávaná vodnými tokmi (rieky Körös, Sebes-Körös a Berettyó) a systémami kanálov. Je pokrytá lúčnymi pôdami, ktorých vrchná vrstva má tendenciu vysychať. Lúčna lesná pôda je bohatá na vápnik, horčík, sírany a uhličitany.

Zemepisná oblasť má vysoký počet hodín slnečného svitu, ktorý presahuje 2 500 hodín, a priemernú letnú (22 °C) a zimnú (12 °C) teplotu nad celoštátnym priemerom (21,4 °C, resp. 11,4 °C). V čase zrenia trniek (v lete a na jeseň) tu množstvo zrážok dosahuje úroveň pod celoštátnym priemerom (ktorý je približne 200 mm), pričom v priemere v tejto oblasti nízkych zrážok spadne 150 mm zrážok.

Kríky trniek sa uchytili v páse lesostepi na okrajoch lesných oblastí a pretrvali tu ako nezávislý typ vegetácie po tom, ako boli lesy vyklčované. Plody trnkových kríkov sú spočiatku celé zelené a postupne cez leto prejdú do modrej a fialovej farby, pričom úplnú zrelosť zvyčajne dosahujú v druhej polovici septembra.

Vysoký počet hodín slnečného svitu prispieva k vysokému obsahu cukru v trnkách, ktoré v zemepisnej oblasti rastú vo voľnej prírode. V období dozrievania trniek vrchná vrstva lúčnych pôd vysychá v dôsledku nízkych zrážok, hojného slnečného svitu a vysokých teplôt. Rastlina následne odvedie zo zrejúcich plodov vodu, aby si zachovala vegetačnú silu, čím sa v plodoch zvýši koncentrácia cukrov. To dodáva tunajším trnkám nadpriemerný obsah cukru 12 °Bx.

Vďaka pôde bohatej na minerály a vysokému počtu hodín slnečného svitu sú trnky, ktoré v tejto zemepisnej oblasti rastú, bohatšie na minerály a arómy: obsahujú vysoký podiel flavonoidov, ich minimálny obsah organických kyselín je 2,5 % a minimálny obsah tanínov 1,7 %.

b. *Špecifické vlastnosti liehoviny, ktoré možno pripísať zemepisnej oblasti*

Osobitné organoleptické vlastnosti pálenky „Sárréti kökénypálinka“ a jej nadpriemerný obsah prchavých kyselín sú dané predovšetkým vlastnosťami trniek používaných ako základná zložka, ktoré sú bohatšie na minerály a arómy.

Neporušené kôstky trniek, ktoré sa spätne pridávajú do zápary pálenky „Sárréti kökénypálinka“ vyrábanej výlučne z plodov rastúcich vo voľnej prírode, výrobku dodávajú arómu trnkových kvetov a chuť mandlí, zatiaľ čo vďaka vysokému obsahu cukru v plodoch výrobok získava jemne sladkú chuť s náznakmi marcipánu. Keďže sú trnky bohaté na minerály a arómy, pálenka, ktorá sa z nich vyrába, má vyšší obsah prchavých látok, zatiaľ čo voskovitá šupka trniek jej dodáva jemne voskovitú arómu.

Destilácia pálenky „Sárréti kökénypálinka“ si vyžaduje značné odborné znalosti, pričom práve vďaka ľudským poznatkom a miestnemu know-how v tejto pálenke cítiť príznačné chute trniek pochádzajúcich z tejto zemepisnej oblasti. Keďže je táto liehovina z trniek taká bohatá na vône a chute, na jej výrobu sú potrebné značné odborné znalosti a zručnosti, aby sa zdarne oddelil úkvap destilátu a aby sa do hotového výrobku nedostali žiadne nežiaduce vône (aldehydy, estery a vyššie alkoholy).

Na osobitnú kvalitu pálenky „Sárréti kökénypálinka“ poukazujú ocenenia, ktoré získala na týchto súťažiach liehovín:

- 2009: 17. ročník súťaže národných páleniek a zahraničných ovocných destilátov – cena šampióna
- 2012 – 2013: Destillata – strieborná medaila
- 2014: celoštátna súťaž páleniek a páleniek z hroznových výliskov – zlatá medaila

- 2015: celoštátna súťaž páleniek a páleniek z hroznových výliskov – zlatá medaila
- 2015: národný program excelentnosti páleniek – 4-hviezdičková excelentnosť
- 2016: celoštátny degustačný festival páleniek – cena šampióna
- 2016: najlepšia maďarská trnkovica
- 2017: národný program excelentnosti páleniek – pálenka s najvyššou excelentnosťou
- 2018: festival páleniek v Szeghalome – špeciálna cena pre pálenku

7. Právne predpisy Európskej únie alebo vnútroštátne/regionálne právne predpisy

- zákon XI o ochrane ochranných známk a zemepisných označení z roku 1997,
- zákon LXXIII o pálenke, pálenke z hroznových výliskov a Národnej rade pre pálenku z roku 2008,
- nariadenie vlády č. 158/2009 z 30. júla 2009, ktorým sa stanovujú podrobné pravidlá ochrany zemepisných označení poľnohospodárskych výrobkov a potravín a overovania výrobkov.

8. Žiadateľ

- Členský štát, tretia krajina alebo právnická/fyzická osoba: István Elek
- Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina):
- Széchenyi u. 82, 4145 Csökmő, Hungary
- Právna forma: živnostník

9. Doplnok k zemepisnému označeniu a osobitné pravidlá označovania

Okrem prvkov stanovených v právnych predpisoch označenie obsahuje aj tieto slová:

- „földrajzi jelzés“ [zemepisné označenie] (oddelené od názvu).
 - Názov „Sárréti kőkénypálinka“ musí byť uvedený na (prednej a/alebo zadnej a/alebo bočnej) etikete umiestnenej na všetkých fľašiach, v ktorých sa výrobok predáva.
-